Wochenspeiseplan

DE-ÖKO-037

Mensa der Berufsschulen in der Ruppertstrasse

Dias Catering Tel.: 089 - 13013640 www.diascatering.de email: diascatering@aol.com

16.- 20.11.2026

KW 47	Montag		Dienstag		Mittwoch	Donnerstag		Freitag
Menü I	"Spaghetti Pastore" Schafskäse, Gemüseragout, Tomaten, Blattspinat	5,00 €	Gemüsecurry Auberginen, Pilze, grüne Bohnen, Kokosmilch & Reis	5,00 €	Buß-und Bettag	Grillgemüse mit Couscous, Minze, Safran & Harissa- Dipp	5,00 €	Tagesgericht
Allergenkennzeichnung	A1,G,I,L1,L2		K,F			A1,L1,L2,I		
Menü II	Hühnchen in Käse-Eihülle, Tomatensugo, Rosmarinkartoffeln	6,50 €	Cevapcici vom Geflügel mit Zwiebeln, Peperoni, Tatziki und Djuvecreis	6,50 €		New York Beef Burger im Pretzel Bun Cheddar, Zwiebeln, Barbecuesauce & Stealth Fries	7,00 €	Tagesgericht
Allergenkennzeichnung	A1,G,C		A1,G,C,L1,L2,I			A1,C,K,J		

Allergene/Legende

A: Gluten A1: Weizen A2: Hartweizen A3: Gerste A4: Roggen A5: Hafer B:Krebstiere/erzeugnisse B1: Shrimps C:Eier/erzeugnisse D:Fische/erzeugnisse E:Erdnüsse/erzeugnisse F:Soja/erzeugnisse G:Milch/erzeugnisse H:Schalenfrüchte/erzeugnisse H1:Mandeln H2:Walnüsse H3 Pistazien I:Sellerie/erzeugnisse I1: Knollensellerie I2:Staudensellerie J:Senferzeugnisse K: Sesam/erzeugnisse L: Schwefeloxid & Sulfit L1:Rotwein L2: Tomatenmark L3: Trockenobst M:Lupinen/erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoffe 2. mit Konservierungsstoffe 3. mit Antioxidationsmittel 4. Säuerungsmittel 5. Säureregulatoren 6.Emulgatoren 7. Stabilisatoren 8.Verdickungsmittel

Bio 20–49 %